

栄養科だより



2018年2月号

年末だ～、新年だ～と騒いでいたと思えば…

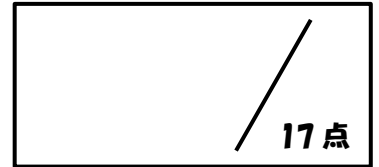
1月もあっという間に後半ですね。

遅くなりましたが、今年もよろしくお願いたします。

さて、今回はこれまでの栄養科だよりの復習も兼ねて問題を解いてみましょう!

●調理従事者用衛生管理に関する問題集より

()に当てはまるものを、下から選んで入れてください。



- 問題① 細菌性食中毒の予防には食中毒予防の三原則「()、()、()」が当てはまる。
- 問題② ノロウイルスは、()で増殖せず、人の()の中で増殖する。1年のうちでも、特に()に集団発生しやすい。
また、人から人への感染が起こりやすいので、調理従事者は健康管理に十分注意する必要がある。
毎日()に()を行うこと。
- 問題③ 牛肉には腸管出血性大腸菌、鶏肉は()やサルモネラ、二枚貝には()などに汚染されているものが多く存在する。これらの()は感染の危険性が高いので、()したものを食べるようにする。
- 問題④ 下痢、腹痛、嘔吐、()は感染性胃腸炎の代表的な症状です。このような症状を有する時には調理作業に従事しないことが大切である。
- 問題⑤ 鼻腔に()を保菌している場合があるので、調理中は常に()を装着するとともに、日頃から口、鼻に()習慣をつけることが大切である。
鼻腔だけでなく、頭皮、頭髮、耳、口腔などにも存在する。また、傷や手荒れが起こると、菌が定着しやすくなるので注意が必要である。
- 問題⑥ 食中毒は調理従事者が感染源となっているものが多く発生している。日頃から健康には十分留意し、()とならないように気をつける必要がある。

ア: 冬季	イ: やっつける	ウ: 触れない	エ: 食品中	オ: カンピロバクター
カ: 黄色ブドウ球菌	キ: 発熱	ク: 夏季	ケ: 腸炎ビブリオ	コ: 感染者
サ: 付けない	シ: 腸	ス: 健康チェック	セ: 生食	ソ: 増やさない
タ: 作業前	チ: 加熱	ツ: マスク	テ: ノロウイルス	ト: 帽子

()ひとつを1点として、何点取れましたか?

今までの栄養科だよりをしっかり読んでくださっている方は解きましたよね?

もし、間違えてしまった問題があったら、もう一度確認して業務に活かしてください!!



ク: ⑨ 罫罫
土 ` 4 ` 土 ` 4 ` : ⑧ 罫罫

ク ` 土 ` 4 : ⑤ 罫罫
土 ` 土 ` 土 ` 土 ` : ② 罫罫

キ: ⑦ 罫罫
(土 罫罫) 土 ` 土 ` 土 ` : ① 罫罫